

N°4

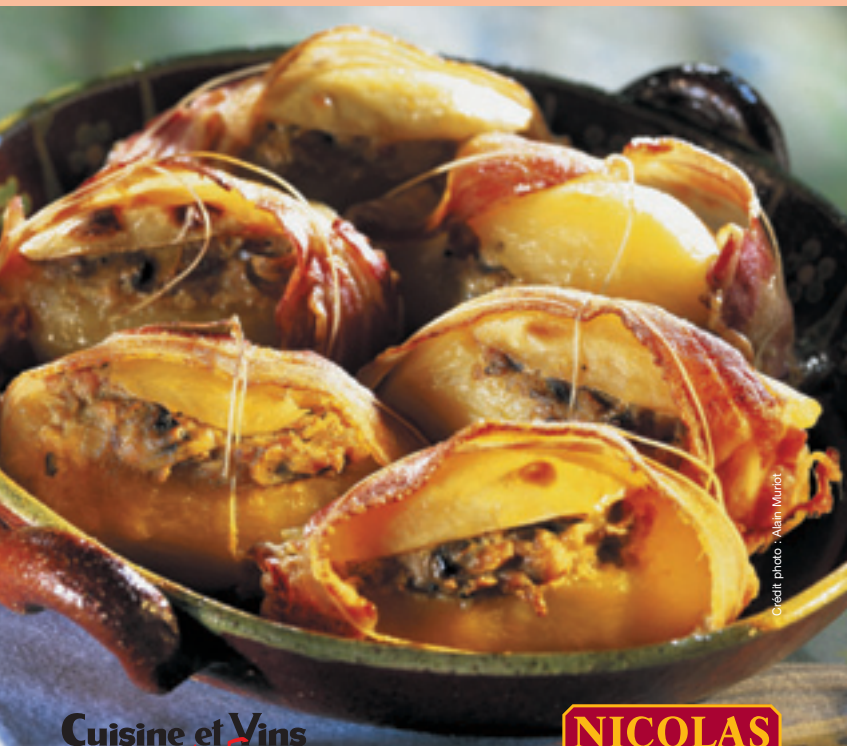


# À TABLE!

LES BONNES RECETTES DE NICOLAS

V I A N D E

## Pommes de terre farcies



Crédit photo : Alain Murat

**Cuisine et Vins**  
*de France*

**NICOLAS**

Préparation : 20 min - Cuisson : 45 min

### Pour 6 personnes

**6 grosses pommes de terre type charlotte | 400 g d'échine de porc désossée  
6 très fines tranches de lard fumé | 250 g de champignons de Paris | 1 oignon  
2 échalotes | 1 grosse pincée de poudre de colombo (ou de curry) | 1 tablette  
de bouillon de volaille | 30 g de beurre | sel | poivre du moulin**

**Hachez** l'échine de porc (ou faites-le faire par le boucher). Pelez et émincez finement l'oignon et les échalotes. Nettoyez les champignons, ôtez le bout terreux et hachez-les au couteau. Mettez l'oignon et les échalotes à revenir doucement dans une poêle avec le beurre, puis ajoutez les champignons et faites-les sauter à feu vif, jusqu'à ce qu'il n'y ait plus d'eau.

**Versez** le contenu de la poêle dans un saladier, ajoutez la viande, salez, poivrez, parfumez de colombo et mélangez. Pelez les pommes de terre et lavez-les. Essuyez-les et coupez-leur une fine lamelle pour qu'elles soient bien stables horizontalement. Retirez un chapeau et creusez-les délicatement pour ne pas les percer.

**Remplissez-les** de farce et posez les chapeaux. Couvrez chaque pomme de terre d'une tranche de lard et maintenez-les avec du fil de cuisine. Placez-les, bien calées les unes contre les autres, dans une cocotte. Diluez la tablette de bouillon dans 20 cl d'eau chaude, versez le bouillon dans la cocotte, couvrez et laissez cuire environ 30 min, jusqu'à ce que les pommes de terre soient tendres à cœur sous la pointe d'un couteau. Servez très chaud.

Un vin finement bouqueté aux notes d'épices douces et très rond avec de la fraîcheur pour ces pommes de terre.



### le conseil de votre caviste :

Un Côtes du Rhône rouge  
Domaine de la Sampareille

### Et aussi :

Un Châteauneuf du Pape blanc



Les Vins  
des Côtes du Rhône